



BALLERUP



Til: Handleplan - opfølgning på analysen om valg af fleksibilitet i forhold til maden og måltiderne på plejecentrene

**BALLERUP KOMMUNE**

Dato: 2. oktober 2017

# Handleplan mad og måltider

Emne	Ansvarlig	Indhold	Tid	Status/Opfølgning
<b>1. Analysen lægger op til dialog om:</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Hvem er det, der ønsker forandring, flere valg, mere fleksibilitet? Analysen fremkommer ikke med et entydigt svar.</li> <li>Den individuelle valgfrihed op mod ønsket om det sociale måltid. Skal måltiderne bruges til at bekæmpe ensomhed eller skal fokus være på at opfylde individuelle præferencer?</li> <li>Måltidet, strukturer og kulturer – formelle som uformelle i større sammenhæng. Dette i forhold til at realiserer kommunens værdighedspolitik i relation til mad og måltider.</li> <li>Analysen viser flere gange store forskelle mellem opfattelser fra henholdsvis plejen og beboerne. Er vi til dagligt opmærksomme på denne forskel, og hvordan sikre vi at det er beboernes oplevede virkelighed der kommer i fokus?</li> </ul>	sensommer/efterår 2017	Der har været dialog på Social- og Sundhedsudvalgets møde og på Seniorrådsmøde i forbindelse med præsentation af analysen.
<b>2. Valgmulighed i forhold til mad</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Fokus på muligheden for i endnu højere grad at sikre valgmulighed i forhold til personlige smagspræferencer.</li> <li>Fokus på hvordan vi i endnu højere grad via mellemmåltidssortimentet kan supplere de menusatte måltider.</li> </ul>	Løbende	Behandlet på ledermøde i P&O i august Arbejdsgruppe nedsat bestående af Køkken Ballerup og plejens kostkontakt personer. Køkken Ballerup medarbejder i

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedvarende fokus på kompetenceudvikling af plejen i brugen af muligheder fra køkkenet, så sortiment udnyttes fuldt ud.</li> <li>• Prioritering af mad og måltider så travlhed i dagligdagen ikke mindsker udnyttelsen af valgmuligheder.</li> <li>• Plejepersonalet skal blive bedre til at tilbyde mad, og kende mulighederne (overveje vogn med mellemmåltider)</li> </ul>		<p>gang med kommunens projektlederuddannelse arbejder i uddannelsesforløbet (september – december 17) med projekt mellemmåltidsvogn og sikring af brugen af individuelle tilbud. Herefter testes konceptet på et plejecenter inden evt. fuld implementering.</p> <p>Dele i emne 2 vil blive en del af undervisningsforløbet beskrevet i emne 5.</p> <p>Plejecenterlederne sætter fokus på indholdet i kostkontaktpersonernes funktionsbeskrivelse og understøtter ressourcer til fuld effekt af funktionen.</p> <p>Siden Køkken Ballerups opstart er valgmuligheden via mellemmåltider og tilbehør øget med ca. 40 %.</p> <p>Efter endt analyse er yderligere kommet nye valgmuligheder på bestillingslisterne og arbejdet forsætter med inddragelse af beboerønsker.</p>
<p><b>3. Flexibilitet (døgnet 24 timer)</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fokus på strukturen uden om måltidet. Har vi i forhold til måltidet de optimale vagtplaner, den rette personalefordeling og organisering?</li> <li>• Fokus på at det i relation til flexibilitet er en udfordring at den varme mad</li> </ul>	<p>Aug/sep/okt 2017</p>	<p>Behandlet på ledermøde i P&amp;O i august.</p> <p>P&amp;O vil lave en analyse af, hvad det vil betyde, hvis den varme</p>

		serveres kl. 12.00.		mad flyttes til om aftenen. Præsenteres for SSU på møde 7. november 2017. Herefter igangsættes en proces, hvor plejecentrene og Køkken Ballerup samarbejder omkring, hvordan personalefordelingen og organiseringen skal være, så ændringen kan rummes indenfor den nuværende normering og økonomi.
<b>4. Hvis man ikke kan lide maden</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der anbefales en fokuseret oplæring af plejen i, hvordan mellemmåltiderne kan supplere de menusatte måltider.</li> </ul>	Opstart efterår 2017	Behandlet på ledermøde i P&O i august. Workshops udarbejdes og vil løbende blive tilbudt via Køkken Ballerup. Workshops vil blive afholde ude i hvert plejecenter.
<b>5. Måltidets betydning</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fokus på ledelsesmæssig opbakning til kulturændring hvor mad og måltider sættes i centrum.</li> <li>• Optimerer interesse, opbakning og ejerskabet for maden og måltidet.</li> <li>• Værtskabsfokus. Måltidsværter eller andre reserverede funktioner med fokus på måltidet.</li> <li>• Fokus på at skabe hjemlighed i måltidsoplevelsen og selvbestemmelse på egen tallerken.</li> <li>• Mad ikke kun i forhold til ernæringstilstand men som en del af livet og livskvaliteten.</li> <li>• Fokus på om der på plejecentrene skal</li> </ul>	Aug. 2017 – nov. 2018	Behandlet på ledermøde i P&O i august.  Alle medarbejdere og ledere i plejen gennemfører via Køkken Ballerup efteruddannelse (1 dag) i forhold til måltidets betydning for den ældre, rollefordeling, ansvar, værtskab og servering. Kostkontaktpersoner gennemfører et udvidet forløb (3 dage). Løbende efteruddannelse ved alle nyansættelser. Uddannelsen dækkes af plejecentrenes uddannelsesmidler.

		<p>indføres brugen af pædagogisk medspisning de såkaldte pædagogiske måltider.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oprettelse af måltidspaneler centralt og/eller lokalt.</li> </ul>		<p>Der skal undersøges antallet af medarbejdere der skal medspise for at det giver den ønskede effekt ved måltidet og beregnes økonomi. Første måltidspanel afholdes i november 2017</p>
<b>6. At spørge og blive spurgt</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fokus på at opøve en ønskekultur blandt beboerne og et system for feedback.</li> <li>• Fokus på serveringsform tilpasses til den enkelte beboer (skåle/fade servering kontra tallerkenservering).</li> </ul>	Aug/sep 2017	<p>Behandlet på ledermøde i P&amp;O i august. Emnet bliver en del af undervisningsforløbet beskrevet under punkt 5.</p>
<b>7. Kommunikation køkken og pleje på tværs</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fokus på feedback kultur mellem pleje og køkken, hvordan bruger vi feedback med størst effekt.</li> <li>• Lokale måltidsmøder</li> <li>• Lokalkøkkenets medarbejdere inddrages yderligere i samarbejdet med pleje og borgere (fx deltagelse i personalemøder og ved at lave fælles arrangementer med aktivitetsmedarbejderne)</li> </ul>	Aug/sep 2017	<p>Behandlet på ledermøde i P&amp;O i august.</p> <p>Alle ansatte i Køkken Ballerup gennemgår i sep./okt et udviklingsforløb som hedder "Vi styrker vores personlige kommunikation"</p>
<b>8. Det uformelle system</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fokus på at gøre det uformelle og spontane som ofte er personbåret til en del af kulturen i plejen, bl.a. ved at tale højt om det gode, man ser, så det smitter.</li> </ul>	Aug/sep 2017	<p>Behandlet på ledermøde i P&amp;O i august.</p>